

Découverte en dégustation des Saveurs de l'Été 2024

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Tomate noire de Crimée confite,
Pain perdu, poivre verveine et cassis.

Céviché de Truite au piment d'Espelette,
condiments avocat et tarama, boulgour et ris d'agneaux au beurre d'anchois.

Saumon des eaux vives de Chanteuges,
bouillon au shiso, variation de tomates, condiment échalotes, pesto de brocolis

Lieu jaune de ligne,
radis et tamarin, reine des prés de nos cueillettes

Une petite Pause

Porc noir de Bigorre de chez Pierre Sajous,
jus de cochon, girolles et coquillages, condiment abricots

Pré dessert

Framboise en sorbet et trompe l'œil,
orge malté et pur malt « Le petit beurre » de la distillerie des Bughes.

Ou

Abricot rôti et panacotta parfumée à l'aspérule odorante,
sorbet et gel de roquette.

Ce menu vous est proposé à 140 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.

Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Été 2024

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Céviché de Truite au piment d'Espelette,
condiments avocat et tarama, boulgour et ris d'agneaux au beurre d'anchois.

Ou

Variation de courgettes,
crème de roquette, mousse de piquillos et anchoyade.

Saumon des eaux vives de Chanteuges,
bouillon au shiso, variation de tomates, condiment échalotes, pesto de brocolis

Porc noir de Bigorre de chez Pierre Sajous,
jus de cochon, girolles et coquillages, condiment abricots

Ou

Râble de lapin farci aux olives de Nyons, jus corsé,
caviar d'aubergine au miso, panis de lentilles et condiment de framboise.

Pré dessert

Framboise en sorbet et trompe l'œil,
orge malté et pur malt « Le petit beurre » de la distillerie des Bughes.

Ou

Alliance de chocolat noir et olive,
fraîcheur de fenouil.

Ce menu vous est proposé à 108 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.

PLAISIR GOURMAND

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mises en appétit,

Tomate noire de Crimée confite,
Pain perdu, poivre verveine et cassis.

Ou

Variation de courgettes,
crème de roquette, mousse de piquillos et anchoyade.

Lieu jaune de ligne,
radis et tamarin , reine des prés de nos cueillettes

Ou

Longe de Veau de lait du plateau, la joue braisée en croque-monsieur,
Pack Choi snacké, pois cassé et fleurettes aux herbes du jardin.

Pré dessert

Alliance de chocolat noir et olive,
fraîcheur de fenouil.

Ou

Abricot rôti et panacotta parfumée à l'aspérule odorante,
sorbet et gel de roquette.

Ce menu vous est proposé à 78 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 10€.